Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE L'EURE

DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES À LA VENTE DE DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LE CADRE DES GRANDES MANIFESTATIONS

Direction Départementale de la Protection des Populations de l'Eure
32, rue Georges Politzer - 27000 EVREUX - 02 32 39 83 00
ddpp@eure.gouv.fr -

DISPOSITIONS RÈGLEMENTAIRES APPLICABLES À LA VENTE DE DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LE CADRE DES GRANDES MANIFESTATIONS.

I) Cadre général ..... p. 3

II) Quelles formalités administratives ? ..... p. 3

III) Quelles obligations en matière de sécurité alimentaire ? ..... p. 4

IV) Quelles informations donner aux consommateurs ? ..... p. 5

V) Que faire en cas de toxi-infection alimentaire ? ..... p. 6

Annexe I : Températures de conservation de certaines denrées alimentaires ..... p. 7

Annexe II : Références réglementaires ..... p. 8

Cadre général

La réglementation relative à la **sécurité sanitaire des aliments** s'applique à toute personne qui distribue des aliments, même à titre gratuit.

La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à la personne qui distribue ces aliments. Il lui appartient donc de s'assurer de la conformité de son établissement avec la réglementation en vigueur.

Il lui appartient également de donner aux consommateurs une **information claire et loyale** sur les conditions de vente des produits et services fournis.

I) Quelles formalités administratives ?

L'occupation du domaine public

Tout vendeur ou prestataire de services (marchand de fruits, baraque à frites, marchand de glaces, etc.) installé sur un lieu public (marché, plage, voie publique, etc.) doit être muni d'une autorisation d'occupation du domaine public.

Il s'agit selon le cas :

- d'une **permission de voirie** : en cas d'occupation privative avec emprise (terrasse, kiosque par exemple). Elle peut être obtenue auprès de l'autorité administrative chargée de la gestion du domaine public : mairie, s'il s'agit du domaine public communal.

- d'un **permis de stationnement** : en cas d'occupation sans emprise au sol (étalage, stationnement d'une camionnette par exemple). Elle doit être demandé auprès de l'autorité administrative chargée de la police de la circulation : mairie ou préfecture, s'il s'agit d'une route nationale, départementale ou de certaines artères de la ville.

La déclaration d'activité

Pour les établissement commercialisant des denrées animales et des produits en contenant, une **déclaration d'activité** doit être réalisée, préalablement au début de l'activité, en utilisant le formulaire CERFA disponible dans la rubrique « Alimentation » du site « Mes démarches en ligne » du ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt, à l'adresse suivante : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr

La vente au déballage

La vente au déballage est définie par l'Article L.310-2 du code de commerce : "Sont considérées comme ventes au déballage les ventes de marchandises effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public de ces marchandises, ainsi qu'à partir de véhicules spécialement aménagés à cet effet."

La vente doit préalablement faire l'objet d'une **déclaration auprès du maire** de la commune.

II) Quelles obligations en matière de sécurité alimentaire ?

L'aménagement et l'équipement du stand

Les points incontournables suivants doivent notamment être respectés en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments :

- l'installation doit être mise en place, conçue, construite, nettoyée et entretenue de manière à **éviter toute contamination des denrées,**

- des installations doivent être prévues pour permettre au personnel de se laver et de se sécher les mains dans de **bonnes conditions d'hygiène**,

- **les surfaces en contact** avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter (matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion),

- des moyens adéquats doivent être prévus pour le **nettoyage et la désinfection des outils et équipements**,

- de l'**eau potable**, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante,

- des dispositions ou installations doivent être prévues pour entreposer et **éliminer dans de bonnes conditions d'hygiène les déchets**,

- des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des **conditions de températures adéquates** et pour contrôler ces dernières,

- les denrées alimentaires doivent être entreposées dans des conditions permettant d'**éviter les risques de contamination**, y compris ceux liés à la proximité des consommateurs,

- les **matériaux utilisés pour le stockage** des denrées alimentaires doivent être aptes au contact alimentaire.

Le fonctionnement du stand

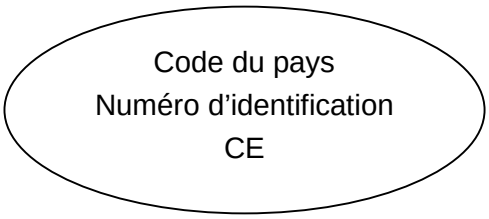
Les conditions de fonctionnement doivent inclure les points suivants :

- le respect des **températures réglementaires de conservation des denrées alimentaires** (présentées en annexe II du présent document) ou de celles indiquées sur les produits doit toujours être assuré. À cet effet, des relevés sont effectués régulièrement avec un thermomètre à lecture directe,

- le **transport des denrées** doit être assuré dans des conditions hygiéniques et de respect de la chaîne du froid (tableau des températures réglementaires de transport joint en annexe II du présent document),

- la **traçabilité des denrées** doit être assurée à tout moment. Durant toute la manifestation, les bons de livraison ou tout autre document doivent être conservés de manière à pouvoir identifier rapidement : les nom et adresse des fournisseurs et la nature des produits fournis, les numéros de lot ainsi que les volumes et quantités. Les mentions d'étiquetage des produits pré-emballés doivent être conservées jusqu'à l'utilisation finale des produits,

- l'ensemble des denrées animales et des produits en contenant doit provenir d'un **établissement agréé communautaire** (CE) conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 ou bénéficiant spécifiquement d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour fournir le stand. L'agrément se matérialise par l'apposition sur les conditionnements ou les documents commerciaux (factures, bons de livraison) d'une estampille sanitaire reproduisant le numéro d'identification de l'établissement sous la forme ovale :



La liste des établissements agréés CE et dérogataires est disponible dans la rubrique « Espace Pro > Alimentation et IAA > Sécurité sanitaire » du site internet du ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt, à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr

- le **stockage et l'élimination des déchets** doivent se faire de façon à ne pas entraîner de risque de contamination croisée avec les denrées alimentaires et en évitant toute projection d'eaux usées sur la voie publique,

- les guides de bonnes pratiques (restaurateur, traiteur…) contiennent les informations nécessaires pour mettre en oeuvre **une méthode reconnue d'analyse et de maîtrise du risque** en fonction de l'activité. Les guides sont disponibles auprès des éditions de la documentation française (http://www.ladocumentationfrancaise.fr/) ou en librairie,

- l'utilisation des denrées doit se faire en respectant la **date limite de consommation** (D.L.C.),

- les personnes appelées à la manipulation des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé de **propreté personnelle** et porter des tenues adaptées et propres,

- au moins une personne présente sur le lieu de distribution des denrées doit avoir reçu une **formation à l'hygiène et à la maîtrise du risque sanitaire.**

III) Quelles informations donner aux consommateurs ?

L'information sur les prix et l'étiquetage des produits

Les **prix des produits ou services** disponibles à la vente doivent être visibles et lisibles, exprimés en euros et toutes taxes comprises. Le consommateur doit être en mesure de connaître le prix qu'il aura à payer sans être obligé de le demander.

Le prix peut être indiqué sur le produit lui-même au moyen d'une **étiquette ou sur un écriteau** placé à proximité directe du ou des produits de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à celui auquel il se rapporte.

Pour les produits préemballés, en plus du prix de vente, le consommateur doit être informé du **prix à l'unité de mesure** (prix au kilogramme, au litre) accompagné de l'unité de mesure.

L'**étiquetage des denrées préemballées** doit comporter, a minima, les indications suivantes :

- dénomination de vente ;
- numéro de lot ;
- nom, raison sociale et adresse du fabricant ou du vendeur ;
- marque sanitaires (estampilles de salubrité) le cas échéant ;
- date à laquelle la denrée conserve ses propriétés (DLC, DLUO) ;
- conditions de conservation ;
- liste de tous les ingrédients mis en œuvre (y compris les additifs), ainsi que le pourcentage des ingrédients caractéristiques ;
- mode d'emploi le cas échéant.

Les informations concernant l'**identification des denrées et leur durée de conservation** doivent être conservées sur site durant toute la détention de celles-ci. En outre, les obligations en matière de loyauté des transactions doivent être respectées et pouvoir être justifiées (les allégations valorisantes relatives aux produits doivent notamment pouvoir être justifiées).

Dans le secteur de la restauration

L'affichage du prix s'entend taxes et service compris. Il doit être indiqué la mention « prix service compris ». Sur les menus, il doit être indiqué si la boisson (vin, bière, cidre…) est comprise ou non.

A l'extérieur du restaurant : la liste des **menus ou cartes du jour,** et ce pendant "toute la durée du service et au moins à partir de 11 heures et demie pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner", doivent être affichés. De même les prix de 5 vins, ou de 5 boissons couramment servies si le restaurant ne sert pas de vin, doivent aussi être indiqués.

A l'intérieur : des cartes et menus identiques à ceux figurant à l'extérieur doivent être tenus à la disposition des consommateurs.

L'**origine des viandes bovines** utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus doit être indiquée, sous la forme suivante :
- « né en…et élevé en… (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu en … (nom du pays d'abattage) ».
- « origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays.

Quel que soit le prix dû par le consommateur, lors du paiement, **une note doit lui être remise** dans tous les cas. Elle doit indiquer clairement la date, la raison sociale et l'adresse de l'établissement et présenter les prix, taxes comprises de chacune des prestations fournies ainsi que le total. L'original de la note est remis au client et le double est conservé pendant 2ans par l'exploitant.

Dans les cafés

Le **prix des boissons** suivantes (et leur contenance) ainsi que **des denrées les plus couramment servies** doit être affiché de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement, ainsi que sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle (terrasse par exemple) :

- la tasse de café noir ;
- un demi de bière à la pression ;
- un flacon de bière ;
- un jus de fruit ;
- un soda ;
- une eau minérale plate ou gazeuse ;
- un apéritif anisé ;
- un plat du jour ;
- un sandwich.

A l’intérieur, un document récapitulant toutes les boissons et denrées vendues, avec leur prix doit être disponible pour le consommateur.

Le prix s’entend « taxes et services compris ». Au-dessus de 25 euros (ou en deçà sur demande), une note doit être remise au consommateur.

Les boissons détenues en bouteilles doivent être versées en présence du consommateur lorsqu'elles sont détaillées au verre. Les boissons détenues en bouteilles bouchées ou autres récipients hermétiquement clos et dont la vente n'est pas faite au verre doivent être présentées au consommateur en récipients intacts qui sont ouverts en sa présence.

IV) Que faire en cas de toxi-infection alimentaire collective ?

Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l’apparition d’**au moins deux cas groupés d’une symptomatologie**, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Sans préjudice des dispositions médicales qui doivent être prises, il est nécessaire de prévenir la DDPP (02.32.39.83.00) ou l’ARS (02.32.78.29.29) ou, le week-end, la préfecture de l’Eure (02.32.78.27.27) et de conserver, les restes des denrées alimentaires non commercialisées ou non consommées ainsi que leur étiquetage.

Annexe I : Températures de conservation de certaines denrées alimentaires (extrait de l'arrêté du 21/21/2009 et du Règlement 853/2004)

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES SURGELÉES et CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-18°C	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	-18°C	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	-9°C	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+2°C	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+3°C	+ 3 °C
Préparations de viandes	+4°C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+2°C	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+4°C	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7°C	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits		

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C

Annexe II : Références réglementaires

- Code rural et de la pêche maritime.
- Code de la consommation.
- Code de commerce.
- Code de la santé publique.
- Code général des collectivités territoriales
- Code général des impôts.

- Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

- Arrêté ministériel du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place.
- Arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- Règlement sanitaire départemental.

Ces textes peuvent être consultés à partir des sites internet suivants :

- Préfecture de l'Eure / DDPP : http://www.eure.gouv.fr/
- Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes : http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr
- Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt : http://agriculture.gouv.fr
- Légifrance : http://www.legifrance.gouv.fr
- Eur-lex : le journal officiel de l'Union européenne : http://eur-lex.europa.eu